

## Sonntagskuchen

### Stefanie Biedermann Biskuitrolle mit Mascarpone-Creme und Feigenmus

23.08.2024  
Für 12 Stücke

Dauer: 90 Minuten (plus Kühlzeit)

Schwierigkeitsgrad: mittel

Nährwert: Pro Stück (12): 535 kcal, 1476 kJ, 9 g E, 22 g F, 31 g KH

#### Zutaten:

##### Für den Biskuit

4	Eier (Größe M)
etwas	Salz
1 TL	Vanillezucker
100 g	Zucker
70 g	Weizenmehl (Type 405)
30 g	Speisestärke

##### Für die Feigenfüllung

8	Feigen
1 TL	Zimt, gemahlen
1 Prise	Kardamom, gemahlen
2 EL	Zucker, braun

##### Für die Creme

500 g	Mascarpone, gekühlt
200 g	Joghurt (10 % Fett), gekühlt
250 g	Speisequark, gekühlt, ca. 20 % Fett
70 g	Honig, flüssig, ca. nach Geschmack
2 TL	Bioorangenschale, fein abgerieben
0,5 Pck	Sofortgelatine

##### Für die Dekoration

2	Feigen, frisch
einige	Walnusskerne, gehackt, nach Belieben

##### Außerdem

Backblech  
Backpapier für das Blech und die Biskuitrolle  
Lineal  
Spritzebeutel mit Sterntülle

#### Zubereitung

1. Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Für den Biskuit Eier, 1 Prise Salz, Vanillezucker und dem Zucker in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine etwa 10 Minuten schaumig rühren.
3. Mehl und Stärke mischen und auf die Eier-Zucker-Mischung sieben.
4. Mit einem Schneebesen kurz von Hand unterheben. Den Biskuitteig mit einer Winkelpalette gleichmäßig auf dem vorbereiteten Backblech verstreichen.
5. Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 6-8 Minuten backen. Biskuit auf dem Blech auf einem Gitter auskühlen lassen.
6. Für die Feigenfüllung Feigen abbrausen und trocknen. Feigen ohne den Stielansatz in kleine Stücke schneiden.

7. Feigen, Zimt, Kardamom und Zucker in einen kleinen Topf geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze kochen, bis Flüssigkeit ausgetreten ist. Dann den Deckel abnehmen und weiter kochen und gelegentlich umrühren, bis die Feigen zu einem dicken Mus zerkoht sind.
8. Mus in eine Schüssel geben und 30 Minuten kaltstellen.
9. Inzwischen für die Füllung Mascarpone und Joghurt in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine cremig rühren.
10. Nacheinander Quark, Honig, Orangenschale und Sofortgelatine unterrühren.
11. Etwa 100 g der Creme für die Dekoration in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kaltstellen.
12. Ausgekühlten Biskuit auf ein Backpapier stürzen und das mitgebackene Backpapier abziehen.
13. Die Creme so auf dem Biskuit verteilen, dass sie den gesamten Biskuit bedeckt, dabei an einer der kurzen Seiten etwa zwei Fingerbreit frei lassen.
14. Feigenmus mit einem Esslöffel auf der Creme verteilen. Den Biskuit mit Hilfe des Backpapiers und eines Lineals von der kurzen Seite (mit dem freigelassenen Rand) aufrollen und die Rolle abgedeckt 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
15. Für die Dekoration die restliche Creme auf die Biskuitrolle dressieren.
16. Feigen abbrausen, trocknen und vierteln. Biskuitrolle damit garnieren und mit Walnüssen bestreuen.